



- EN** Instruction manual
- NL** Gebruiksaanwijzing
- FR** Mode d'emploi
- DE** Bedienungsanleitung
- ES** Manual de usuario
- PT** Manual de utilizador
- IT** Manuale utente
- SV** Bruksanvisning
- PL** Instrukcja obsługi
- CS** Návod na použití
- SK** Návod na použitie



Mini **FRYER**
01.182612.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTI



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.

- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.

- Surface is liable to get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

- See-through lid with filter
- Handle
- Basket
- Oil reservoir
- Heat up indicator
- Adjustable temperature control knob
- Power indicator light
- Side handles

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive splattering.
- Never use the fryer with oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.

- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the oil reservoir outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer have reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Do not add water to the fat or oil.

ASSEMBLING THE FRYING BASKET

- Attach the handle to the frying basket by pressing in the tabs of the handle and placing the two prongs into grooves on the basket then releasing it when in place. The handle is locked when both prongs are securely in the grooves.

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Plug in the device into the power outlet. Select the temperature using the temperature control switch for the food you wish to fry.
- The "heating" light will illuminate, this light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Close the fryer lid to prevent splattering.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.
- Turn the temperature control to [0] setting after using the fryer.
- Disconnect the power cord after using the fryer.
- Allow the oil in the fryer to cool down completely before moving the fryer.

Frying Tips

- When fresh chips are used, fry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 1 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

COOKING GUIDE

FOOD	TIME	TEMPERATURE
Fried Chicken	20-25 mins	190°C
Donuts	2-4 mins	190°C
Fish Sticks	4-6 mins	190°C
Frozen Egg Rolls	4-5 mins	190°C
Onion Rings	2-3 mins	190°C
Frozen French Fries	10-12 mins	190°C

Changing the oil

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Remove frying basket. Wash the frying basket in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the inside with paper towels to absorb excess grease. We recommend to wash the inside of the reservoir with hot soapy water. Rinse the reservoir and make sure you will dry it thoroughly before replacing it.
- Take out the removable lid by lifting it straight out of the plastic exterior. Clean it with hot soapy water. The lid is not dishwasher safe.

ENVIRONMENT



- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.princesshome.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Doorzichtig deksel met filter
- Handgreep
- Mandje
- Oliereservoir
- Opwarmlampje
- Verstelbare temperatuurregelaar
- Voedingslampje
- Handgrepen zijkant

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de fritusee nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doet ook geen andere (vloeï) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSEE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote belLEN, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.

- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Desp wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSEE - NIET

- Bewaar of plaats het oliereservoir nooit in de buitenlucht of in een vochtige omgeving. Houd de fritusee uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

HET FRITUURMANDJE IN ELKAAR ZETTEN

- Bevestig de handgreep aan het frituurmandje door de lipjes op de handgreep in te drukken en de twee tanden in de groeven op het mandje te steken. Als de handgreep op zijn plaats zit, laat u de lipjes weer los. De handgreep wordt vergrendeld wanneer beide tanden stevig in de groeven zitten.

GEBRUIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.
- Verwijder het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact. Selecteer met de temperatuurregelaar de temperatuur voor het voedsel dat u wilt frituren.
- Het lampje voor het verwarmen gaat branden en het gaat weer uit als de gewenste temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritusee.
- Plaats het te frituren voedsel in de mand. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in de mand te doen. Dompel de mand langzaam onder in de olie of het vet om sterk opborellen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controlelampje gaat tevens aan en uit.
- Sluit het deksel om spatten te voorkomen.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Draai de temperatuurregelaar na gebruik van de fritusee naar de stand [0].
- Haal de stekker van de fritusee na gebruik uit het stopcontact.
- Laat de olie in de fritusee volledig afkoelen voordat u de fritusee verplaatst.

Frituurtips

- Wanneer u verse friet bereidt, droog de friet na het afspoelen dan af om te voorkomen dat er water in de olie terecht komt. Vers friet moet je twee keer bakken. De eerste keer (voorbakken): 1 tot 5 minuten op 170 graden. De tweede keer (afbakken): 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie uit het mandje lekken.

BEREIDINGSADVIES

VOEDSEL	TIJD	TEMPERATUUR
Gefrituurde kip	20-25 min.	190°C
Donuts	2-4 min.	190°C
Vissticks	4-6 min.	190°C
Diepvriesloempia's	4-5 min.	190°C
Uienringen	2-3 min.	190°C
Diepvriesfriet	10-12 min.	190°C

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (haal de stekker uit het stopcontact). Ververs de olie regelmatig. Dit is met name noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituursessies. Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.
- Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi het daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuurspunzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Verwijder de frituurmand. Was de mand met heet zeepsop af. Spoel de mand goed af en droog hem grondig.
- Veeg de binnenkant af met keukenrol om overmatig vet te absorberen. Het is raadzaam om de binnenkant van het reservoir te wassen met heet zeepsop. Spoel het reservoir uit en laat het goed drogen voordat u het terugplaatst.
- Verwijder het afneembare deksel door het recht omhoog uit de plastic behuizing te tillen.
- Reinig het deksel met heet zeepsop. Het deksel is niet vaatwasserbestendig.

MILIEU



- Dit apparaat mag aan de einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.

- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le connecteur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.
- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Couvercle transparent avec filtre
- Poignée
- Panier
- Réservoir d'huile
- Indicateur de chauffage
- Bouton de contrôle de la température
- Temps lumineux d'alimentation
- Poignées latérales

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaussions.
- N'utilisez jamais la fritusee sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

Considérations d'usage de la fritusee - À FAIRE

- N'utilisez cette fritusee qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette fritusee que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la fritusee. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette fritusee.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la fritusee, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la fritusee, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la fritusee.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la fritusee est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la fritusee et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.

- Retirez toute la glace (déglacés) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien descongelés avant de les fire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Taponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

Considérations d'usage de la friteuse - À ÉVITER

- Ne jamais stocker ou placer le réservoir d'huile à l'extérieur ou dans un endroit humide. Garder votre friteuse à l'abri de la pluie ou de l'humidité.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas firee tort d'aliments à la fois.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

ASSEMBLAGE DU PANIER À FRITURE

- Fixer la poignée au panier à friture en appuyant sur les languettes de la poignée et en plaçant les deux broches dans les rainures du panier, puis en rattachant les languettes une fois la poignée positionnée. La poignée est verrouillée lorsque les deux broches sont bien insérées dans les rainures.

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l'intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Brancher l'appareil sur une prise secteur. Sélectionner la température à l'aide du bouton de contrôle de la température pour les aliments que vous souhaitez faire fire.
- Le voyant d'alimentation s'allume. Il s'éteint quand la température voulue est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à fire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse tort de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activeira et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra aussi.
- Fermer le couvercle de la friteuse pour éviter les éclaboussures.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- Positionner le bouton de contrôle de la température sur [0] une fois la cuisson terminée.
- Débrancher le cordon d'alimentation après avoir utilisé la friteuse.
- Laisser l'huile qui se trouve dans l'appareil refroidir complètement avant de déplacer la friteuse.

Astuces

- Lors de la préparation de frites fraîches, les sécher après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne tombe dans l'huile. Préparer les frites en deux fois. La première fois, les faire fire 1 à 5 minutes à 170 degrés pour les blanchir. La deuxième fois, les faire fire 2 à 4 minutes à 175 degrés pour les finir. Laisser l'huile s'égoutter.

ALIMENT	DURÉE	TEMPÉRATURE
Poulet frit	20-25 min	190 °C
Donuts	2-4 min	190 °C
Bâtonnets de poisson	4-6 min	190 °C
Rouleaux d'œufs surgelés	4-5 min	190 °C
Rondelles d'oignon	2-3 min	190 °C
Frites surgelées	10-12 min	190 °C

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Retirez le panier à friture. Nettoyez le panier à friture à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyer l'intérieur avec du papier absorbant pour absorber l'excès de graisse. Nous recommandons de laver l'intérieur du réservoir avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer le réservoir et s'assurer de bien le sécher avant de le remettre en place.
- Retirez le couvercle amovible en le tirant directement de la coque extérieure en plastique.
- Le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Le couvercle ne va pas au lave-vaisselle.

ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu!

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.

- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Kabel.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnrichtungen.
- In Frühstücksenspensionen.
- In Gutshäusern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
- Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche so positioniert werden, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.



- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Sichtdeckel mit Filter
- Griff
- Frittierkorb
- Ölbehälter
- Wärmeanzeige
- Temperaturregler
- Kontrollleuchte
- Seitengriffe

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60 Hz).
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST

- Verwenden Sie die Friteuse nur als Haushaltgerät.
- Verwenden Sie die Friteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist.
- Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Friteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen dem Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Friteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das überlaufen der Friteuse führen.

- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertropfen aufsteigen, Wassertropfen auf dem Öl oder Fett und sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herauschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Friteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU UNTERLASSEN IST

- Lagern oder verwahren Sie den Ölbehälter keinesfalls im Freien oder an einem feuchten Ort. Schützen Sie die Friteuse vor Regen oder Feuchtigkeit.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse keine Lebensmittel in die Wanne
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

MONTAGE DES FRITTIERKORB

- Bringen Sie den Griff des Frittierkorbs an, indem Sie die Zungen des Griffs ineinander stecken. Reinigen Sie das innere Gefäß des Korb einführen, und dann loslassen, wenn sie korrekt sitzen. Der Griff ist verriegelt, wenn beide Vorsprünge sicher in den Nuten sitzen.

GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das innere Gefäß des Korb mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass Sie verwenden Ölsorten gemischt werden.
- Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an. Wählen Sie mit dem Regler die gewünschte Temperatur für das zu frittierende Lebensmittel.
- Die Aufheizleuchte "heating" leuchtet auf und erlöscht, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich auch ein und aus.
- Schließen Sie den Gerätedeckel, um Spritzer zu vermeiden.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach Gebrauch auf [0].
- Trennen Sie das Netzkabel nach Gebrauch ab.
- Lassen Sie das Öl in der Friteuse vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen.

Frittierertipps

- Trocknen Sie frische Kartoffelchips nach dem Waschen ab, um zu verhindern, dass Wasser ins Öl gelangt. Frittieren Sie die Chips in zwei Durchgängen. Beim ersten Mal (Branchieren) 1 bis 5 Minuten bei 170 Grad. Beim zweiten Mal (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.

GARGUT	ZEIT	TEMPERATUR
Brathähnchen	20-25 Min.	190 °C
Donuts	2-4 Min.	190 °C
Fischstäbchen	4-6 Min.	190 °C
TK-Frühlingsrollen	4-5 Min.	190 °C
Zwiebelringe	2-3 Min.	190 °C
TK-Pommes Frites	10-12 Min.	190 °C

Austaschen des Öl

- Stellen Sie sicher, dass sich die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Entfernen Sie den Frittierkorb. Waschen Sie den Frittierkorb in heißem Seifenwasser. Gründlich spülen und abtrocknen.
- Wischen Sie die Innenseite mit einem Haushaltstuch ab, um überschüssiges Fett zu entfernen. Die Innenseite des Behälters mit heißem Seifenwasser zu reinigen. Spülen Sie den Behälter aus und achten Sie darauf, ihn vor dem erneuten Einsetzen ausgiebig zu trocknen.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Deckel heraus, indem Sie ihn gerade nach oben aus dem Kunststoffgehäuse herausheben.
- Reinigen Sie ihn mit heißem Seifenwasser. Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyclein von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyclein gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Use exclusivamente el conector adecuado.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.



- La superficie puede calentarse durante el uso.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa transparente con filtro
- Asa
- Cesta
- Depósito de aceite
- Indicador de calentamiento
- Mando de control de temperatura ajustable
- Piloto de encendido
- Asas laterales

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje indicado en el dispositivo coincida con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V 50/60Hz)
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freir alimentos.

- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesitan ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (molculas) de los alimentos congelados.
- Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un paño limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE NO HAY QUE HACER

- Nunca coloque o almacene el depósito de aceite en el exterior o en un lugar húmedo. Mantenga alejada la freidora de la lluvia y de la humedad.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando. Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No añada agua al aceite o la grasa.

MONTAJE DE LA CESTA PARA FREÍR

- Para colocar el asa en la cesta para freír, presione las pestañas del asa y coloque las dos puntas en las ranuras de la cesta; cuando esté bien colocada, suéltela. El asa se bloquea cuando las dos puntas están fijadas en las ranuras.

USO

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien antes de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Liene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llene a menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente. Seleccione la temperatura para el alimento que desee freir con el mando de control de temperatura.
- El piloto de "calentamiento" se iluminará, este piloto se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freir en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanezca a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojo también se encenderá y apagará.
- Para evitar salpicaduras, cierre la tapa de la freidora.
- Aloe la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cúelguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.
- Una vez haya utilizado la freidora, gire el control de temperatura a [0].
- Una vez haya utilizado la freidora, desconecte el cable de alimentación.
- Deje que el aceite de la freidora se enfríe completamente antes de moverla.

Consejos para freír

- Si va a consumir patatas frescas, séquelas tras lavarlas para garantizar que no entra agua en el aceite. Fría las patatas en dos veces. Primera vez (escaldar): de 1 a 5 minutos a 170 grados. Segunda vez (acabar): de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

ALIMENTO	TIEMPO	TEMPERATURA
Pollo frito	20-25 minutos	190 °C
Donuts	2-4 minutos	190 °C
Palitos de pescado	4-6 minutos	190 °C
Rolillos de huevo congelados	4-5 minutos	190 °C
Aros de cebolla	2-3 minutos	190 °C
Patatas fritas congeladas	10-12 minutos	190 °C

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos.
- Retire la cesta de fritura. Lave la cesta de fritura con agua jabonosa caliente. Aclare y seque bien.
- Limpie la parte interior con servilletas de papel para absorber el exceso de grasa. Recomendamos lavar la parte interior del depósito con agua antes de volver a colocarlo.
- Retire la tapa extrable: para ello, levántela en una posición recta y séquela del exterior de plástico.
- Limpiela con agua jabonosa caliente. La tapa no se puede lavar en el lavavajillas.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden

reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Support

Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Quartos de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.



- A superfície pode aquecer durante a utilização.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Tampa transparente com filtro
- Pega
- Cesto
- Reservatório de óleo
- Indicador de calor
- Botão regulável de controlo da temperatura
- Luz indicadora de alimentação
- Pegas laterais

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</



EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

IT Manuale utente

SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi

CS Návod na použití

SK Návod na použitie



Mini **FRYER**

01.182612.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÉCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ



• Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, a que causará salpicos excessivos.

• Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.

• Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispostos-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuvu.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Nunca guardado ou coloque o reservatório de óleo no exterior ou num local húmido. Mantenha a fritadeira longe de locais húmidos ou da chuva.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer. Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

MONTAGEM DO CESTO DE FRITURA

• Encaixe a pega no cesto pressionando as linguetas da pega e colocando os dois pinos nas ranhuras do cesto; solte as linguetas quando a pega fica presa. A pega fica presa se os dois pinos estiverem bem encaixados nas ranhuras.

UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho não funciona com um nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Insira a ficha do aparelho na tomada. Seleccione a temperatura com o botão de controlo da temperatura para os alimentos que deseja fritar. A luz de "aquecimento" irá acender-se e irá apagar-se quando a temperatura desejada for atingida.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.
- Feche a tampa da fritadeira para evitar salpicos.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.
- Vire o botão de controlo de temperatura para [0] depois de utilizar a fritadeira.
- Desligue a ficha da tomada depois de utilizar a fritadeira.
- Deixe o óleo da fritadeira esfriar completamente antes de mover o aparelho.

Sugestões para fritar

• Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 1 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

GUIA DE CONFEÇÃO

ALIMENTOS	TEMPO	TEMPERATURA
Frango frito	20-25 min	190°C
Donuts	2-4 min	190°C
Douradinhos	4-6 min	190°C
Crepes chineses congelados	4-5 min	190°C
Anéis de cebola	2-3 min	190°C
Batatas fritas de palito, congeladas	10-12 min	190°C

Mudar o óleo

• Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo. O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.
- Retire o cesto de fritar. Lave o cesto de fritar em água quente com detergente. Limpe e seque cuidadosamente.
- Limpe o interior com água e sabão para absorver o excesso de gordura. Recomendamos a lavagem do interior do reservatório com água quente com detergente. Enxague o reservatório e certifique-se de que o seca cuidadosamente antes de o voltar a colocar.
- Retire a tampa amovível puxando-a a direito para fora do exterior em plástico.
- Limpe-a com solução quente de água e detergente. A tampa não pode ser lavada na máquina da louça.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.


Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.princesshome.eu!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA


- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.


DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio trasparente con filtro
- Manico
- Cestello
- Serbatoio olio
- Spia riscaldamento
- Manopola di regolazione della temperatura
- Spia di alimentazione
- Maniglie laterali

-  Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
- Rimuovere il cestello per la frittura. Lavare il cestello in acqua calda saponosa. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire l'interno con carta assorbente per assorbire il grasso in eccesso. Si consiglia di lavare l'interno del serbatoio con acqua calda saponata. Sciacquare il serbatoio e asciugarlo accuratamente prima di riporto.
- Estrarre il coperchio removibile sollevandolo direttamente dall'esterno in plastica.
- Pullirlo con acqua calda saponata. Il coperchio non è lavabile in lavastoviglie.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolare modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio trasparente con filtro
- Manico
- Cestello
- Serbatoio olio
- Spia riscaldamento
- Manopola di regolazione della temperatura
- Spia di alimentazione
- Maniglie laterali

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Inserisci il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V 50/60 Hz)
- Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARE

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provochino un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

- Non riporre o collocare mai il serbatoio dell'olio all'esterno o in un luogo umido. Tenere la friggitrice lontana dalla pioggia o dall'umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

MONTAGGIO DEL CESTELLO DI FRITTURA

• Fissare il manico al cestello di frittura premendo le linguette del manico verso l'interno, inserendo i due rebbi nelle scanalature del cestello e rilasciando una volta in posizione. Il manico è bloccato quando entrambi i rebbi sono saldamente fissati nelle scanalature.

USO

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso.
- Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riemplire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente. Selezionare la temperatura utilizzando l'interruttore di controllo della temperatura per l'alimento che si desidera friggere.
- La spia di "riscaldamento" si accende: tale spia si spegne quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Chiusure il coperchio della friggitrice per evitare schizzi.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura su [0] dopo aver usato la friggitrice.
- Scollegare il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di spostare la friggitrice.

Consigli per friggitura

• Quando si usano patatine fresche, asciugarle dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

ALIMENTO	TEMPO	TEMPERATURA
Pollo fritto	20-25 minuti	190 °C
Ciambelle	2-4 minuti	190 °C
Bastoncini di pesce	4-6 minuti	190 °C
Involttini primavera surgelati	4-5 minuti	190 °C
Anelli di cipolla	2-3 minuti	190 °C
Patatine fritte surgelate	10-12 minuti	190 °C

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolare modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
- Rimuovere il cestello per la frittura. Lavare il cestello in acqua calda saponosa. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire l'interno con carta assorbente per assorbire il grasso in eccesso. Si consiglia di lavare l'interno del serbatoio con acqua calda saponata. Sciacquare il serbatoio e asciugarlo accuratamente prima di riporto.
- Estrarre il coperchio removibile sollevandolo direttamente dall'esterno in plastica.
- Pullirlo con acqua calda saponata. Il coperchio non è lavabile in lavastoviglie.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.princesshome.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.
- Kontaktken måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater bör placeras stabilt med handtagen (om några finns) placerade för att undvika spill av varma vätskor.
- Barn får inte leka med apparaten.

-  Ytan kan bli varm vid användning.

- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över mininivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för mini- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behövs efter hjälp eller tillits inte kan nå fritösen.
- Byt olja eller fett när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid användning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att du finns strö bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fett eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinnad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna oöverträckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säkert plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålmod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig oljebehållaren utomhus eller på en fuktig plats. Håll fritösen borta från regn och fukt.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

MONTERA FRITÖSKORGEN

• Fäst handtaget vid fritöskorgen genom att trycka på handtagets flikar och placera de två stiften i skåromna på korgen och sedan släppa dem när den sitter på plats. Handtaget är låst när båda stiften sitter i skåromna.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålatten och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till mininivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Anslut enheten till ett strömutedag. Välj temperatur med temperaturvredet för den mat du ska fritera.
- Lampan "värme" tänds, denna lampa släcks när den önskade temperaturen är uppnådd.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan du friterar. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den röda kontrollampen kommer också att tändas och släckas.
- Stäng fritösens lock för att undvika stänk.
- Lyft ut korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.
- Vrid temperaturvredet till inställningen [0] när du har använt fritösen.
- Koppla ur strömkabeln efter användning.
- Låt oljan i fritösen svalna helt innan du flyttar på fritösen.

Friteringsstips

• När färska potommes frites används ska de torkas efter avskjölning för att säkerställa att inget vatten hamnar i oljan. Fritera potommes frites i två omgångar. Första gången (blanchering) i 1 till 5 minuter vid 170 grader. Andra gången (yt) i 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

MAT	TID	TEMPERATUR
Friterad kyckling	20–25 minuter	190 °C
Munkar	2–4 minuter	190 °C
Fiskpinnar	4–6 minuter	190 °C
Frysta värullar	4–5 minuter	190 °C
Lökringar	2–3 minuter	190 °C
Frysa potommes frites	10–12 minuter	190 °C

Byte av oljan

• Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller börjar lukta ammoniak. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.

• Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas ut om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.
- Ta bort fritöskorgen. Rengör korgen i varmt såpvatten. Rengör och torka ordentligt.
- Torka av insidan med hushållspapper för att absorbera överflödigt fett. Vi rekommenderar att tvätta insidan av behållaren i varmt vatten med diskmedel. Skölj ur behållaren och var noga med att torka den helt torr innan den sätts tillbaka.
- Ta bort det avtagbara locket genom att lyfta det rakt upp från plasthöjlet.
- Rengör det med varmt vatten och diskmedel. Locket tålar inte maskindisk.

OMGIVNING



- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wyzომiowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używaj urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozlaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.**
 - Przezroczysta pokrywa z filtrem
 - Uchwyt
 - Kosz
 - Zbiornik oleju
 - Kontrolka nagrzewania
 - Pokrętło regulacji temperatury
 - Kontrolka zasilania
 - Boczne uchwyty
- PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**
- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usunąć z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
 - Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
 - Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać zszorstkich środków czyszczących.
 - Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz)
 - Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyżż może to powodować nadmierne rozbrzygni tłuszczu.
 - Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
 - Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.**

OPIS CZĘŚCI

- Przezroczysta pokrywa z filtrem
- Uchwyt
- Kosz
- Zbiornik oleju
- Kontrolka nagrzewania
- Pokrętło regulacji temperatury
- Kontrolka zasilania
- Boczne uchwyty

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usunąć z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać zszorstkich środków czyszczących.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz)
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyżż może to powodować nadmierne rozbrzygni tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użtku domowego.
- Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i niższy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem.
- Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spalenizną lub zaczyna dymić.

- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usunąć całą lod (wszystkie jego części). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiaj frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie zaczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEODZWOŁONE

- Nigdy nie przechowywaj nie umieszczać zbiornika oleju na otwartym powietrzu lub w wilgotnym miejscu. Frytkownicę trzymaj z dala od deszczu i wilgoci.
- Nie wkładaję pożywnia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozmarzania.
- Nie smażyc zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

MONTAŻ KOSZA DO SMAŻENIA

- Przygotuj uchwyt do kosza do smażenia, naciskając wypustki na uchwycie i wkładając dwa bolce w rowki w koszu, po włożeniu puść wypustki. Uchwyt jest zamocowany, gdy oba bolce są prawidłowo włożone w rowki.

UŻYTKOWANIE

- Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Podłącz urządzenie do gniazdka. Wybierz temperaturę przy użyciu przełącznika temperatury, zależnie od jedzenia, które chcesz usmażyć.
- Włącz się kontrolka „heating” (grzanie). Kontrolka ta włączy się z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury.
- Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu.
- Potrawę do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć. Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalała i gasła.
- Zamknij pokrywę frytkownicy, aby uniknąć rozprysków.
- Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.
- Gdy skończysz używać frytkownicy, obróć pokrętło temperatury do [0].
- Po użyciu frytkownicy odłącz kabel zasilania od gniazdka.
- Przed przeniesieniem frytkownicy poczekać, aż olej całkowicie ostygnie.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Jeśli chcesz smażyc świeże frytki, wysusz je po umyciu, aby do oleju nie dostąpiła się woda. Frytki smażyć w dwóch etapach. Pierwszy raz (blanszowanie) przez 1-5 minut w 170 stopniach. Drugi raz (kończenie) przez 2-4 minuty w 175 stopniach. Osączaj olej.

PORADY KUCHARSKIE

JEDZENIE	CZAS	TEMPERATURA
Smażony kurczak	20-25 min	190°C
Donuty	2-4 min	190°C
Paluski rybne	4-6 min	190°C
Mrożone sajgonki	4-5 min	190°C
Krażki cebulowe	2-3 min	190°C
Mrożone frytki	10-12 min	190°C

Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdź, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przede wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdka sieciowego). Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 100 turach smażenia. Olej wymieniac w ilości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przy czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Wyjmij kosz do smażenia. Kosz do smażenia umyć w gorącej wodzie z mydłem. Należy go dokładnie wykąkać i wysuszyć.
- Wytrzyj wewnątrz ręcznikami papierowymi, aby zebrać nadmiar tłuszczu. Zalecamy, aby umyć wnętrze zbiornika gorącą wodą z detergentem. Wypłucz zbiornik. Zanim włożysz go z powrotem do urządzenia, upewnij się, że jest całkowicie suchy.
- Udziejmy wyjmowaną pokrywę, podnosząc ją i wyciągając z plastikowej obudowy.
- Umyj ją gorącą wodą z detergentem. Pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zużytkowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się w urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.princesshome.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zatnout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.

- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládná pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňský personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státech a farmách.
- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky
- Varná zařízení je třeba nastavit do stabilní polohy s rukojeťmi (jsou-li nainstalovány) umístěnými tak, aby se zabránilo rozliití horkých kapalin.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

- Povrch může být během používání horký.**
- POPIS SOUČÁSTÍ**
 - Příhradné víko s filtrem
 - Rukojeť
 - Koš
 - Nádoba na olej
 - Indikátor zahřívání
 - Nastavitelný regulátor teploty
 - Indikátor napájení
 - Boční rukojeť
- PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**
 - Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
 - Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
 - Před prvním použitím tohoto spotřebiče oťete všechny odnímatelné součásti vlnhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
 - Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V 50/60Hz)
 - Presvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrazených výrobků, tu a by způsobila nadměrné stříkání.
 - Fritézu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.
 - Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO DĚLAT

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smažení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve fritěze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritězy přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte, aby osoby, které využívají mimofrádnou asistenci či dohled, na fritézu nedosáhly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepřijemně pachne či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace

oleje ve fritěze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyléti, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v její blízkosti.

- Čištění provádějte nejméně 8 až maximálně 10. použití.
- Odstraňte všechn led (kousky) ze zmražených potravin. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití fritězy byl okolo ní dostatek prostoru
- Nechteje fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Fritéžovna musí být suchá a bez nečistot.
- Fritézu chraňte před deštěm či vlhkostí.
- Budte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO NEDĚLAT

- Nádobu na olej nikdy neskladujte ani neukládejte venku nebo na vlhkém místě. Fritézu chraňte před deštěm nebo vlhkostí.
- Nevkládejte potraviny do fritězy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

SESTAVENÍ KOŠE NA SMAŽENÍ

- Upevněte rukojeť ke koši na smažení. Za tímto účelem stlačte západky na rukojeti a umístěte dva výstupky do držáků na koši. Jakmile západnou na místo, uvolněte je. Rukojeť je zajistěna, jestliže jsou oba výstupky řádně umístěny v držáčkách.

POUŽITÍ

- Koš umyjte teplou mydlovou vodou a před použitím ho vysušte. Vnitřek hrnce utřete vlnhkým hadříkem a pečlivě ho vysušte. Zkontrolujte, zda jsou všechny elektrické součástky zcela suché.
- Spotřebič naplňte požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Zkontrolujte, zda je spotřebič naplněn alespoň po minimální hladinu a ne výše než po maximální hladinu uvedené na vnitřní straně fritovacího hrnce. Pro optimální výsledky doporučujeme nemchat různé typy olejí.
- Zapojte zařízení do zásuvky. Pomocí ovládací teploty zvolte teplotu pro pokrm, který chcete smažit.
- Rozsvítí se kontrolka „ohřev“, kontrolka zhasne při dosažení žáadoucí teploty.
- Abyste zdvihli košík z přístroje, použijte rukojeť.
- Do koše vložte potraviny, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořuje do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Červená kontrolka se bude také rozsvěcovat a zhasínat.
- Zavřete víko fritězy, abyste zabránili srážení oleje.
- Po ukončení smažení otáčte říkadlo směrem doleva, aby mohl otkapat olej.
- Po použití fritězy otčete regulátor teploty do polohy [0].
- Rovněž po použití fritězy odpojte napájecí kabel.
- Před přemístováním fritězy nechteje olej ve fritěze zcela vychladnout.

Typy na smažení

- Při přípravě čerstvých hranolčků je po umytí osušte, aby se do oleje nedostala žádná voda. Hranolky smažte nadvakrát. Poprvé po dobu 1 až 5 minut při 170 stupních (předsmážením). A podruhé po dobu 2 až 4 minut při 175 stupních (dokončení). Následně nechteje olej odkapat.

POKRM	ČAS	TEPLOTA
Smažené kuře	20–25 minut	190 °C
Koblihy	2–4 minuty	190 °C
Rybí prsty	4–6 minut	190 °C
Mražené závitky	4–5 minut	190 °C
Cibulové kroužky	2–3 minuty	190 °C
Mražené hranolky	10–12 minut	190 °C

Výměna oleje

- Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (vytáhnete zástrčku spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk zmalne nebo změní vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou. Nikdy nemesťujete starý a nový olej.
- Použity olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič vyčistěte vlnhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, sbrakvu ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.
- Vyměňte košík na smažení. Opláchněte košík na smažení v horké vodě se saponátem. Opláchněte je a důkladně osušte.
- Vnitřní část ořete papírovými utěrkami, které absorbují přebytečný tuk. Vnitřek nádoby doporučujeme umyt horkou mydlovou vodou. Před opětovným použitím nádoby ji opláchněte a důkladně vysušte.
- Sejměte odnímatelné víko jeho zvednutím přímo z vnějšího plastového krytu.
- Očistěte jej horkou mydlovou vodou. Víko není vhodné pro mytí v myčce nádobí.

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princesshome.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a držanie na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotřebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajúje mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponoľrajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponoľrajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Používaťe len spotřebič s vhodným konektorom.
- Pred čistením spotřebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotřebič znovu použijete.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a k podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kancelariách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.
- Pokiaľ sa spotřebič nepoužíva, pred montážou či demontážou, čistením a údržbou vždy vyťahnite napájací kábel z sieťovej zásuvky.**
- Spotřebiče na varenie je treba umiestniť do stabilnej polohy s rukovätami (pokiaľ ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.**
- Deti sa nesmú hrať so spotřebičom.**

- Povrch môže byť pri používaní horúci.**
- POPIS KOMPONENTOV**
 - Priehradné veko s filtrom
 - Rukojeť
 - Košik
 - Zásobník na olej
 - Kontrolka ohrievania
 - Nastaviteľný regulátor teploty
 - Svetelný indikátor napájania
 - Bočné rukoväte
- PRÉD PRVÝM POUŽITÍM**
 - Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstraňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
 - Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia bolo najmenej 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
 - Pred prvým použitím spotřebiča utrite všetky demontovateľné diely vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívaťe abrazívne výrobky.
 - Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča zkontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
 - Taktiež zaistite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstrknutie a pofkanie.
 - Fritézu nikdy nepoužívaťe bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
 - Nikdy neľijte do fritězy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

- Upozornenia na používanie fritovacího hrnce - ČO ROBIŤ**
 - Používaťe fritézu len na domáce použitie ako domácí spotřebič.
 - Používaťe fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
 - Používaťe len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie
 - Stontrolujte obal tuku či oleje, ktoré sú vhodné pre tento typ fritězy.
 - Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpätí minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masťi vo fritěze, môže presiahnuť hranicu a preliať sa cez fritěžu.
 - Budte opatrný pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi uživateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiahnu na fritézu.
 - Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hneďedy farbu, má špinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
 - Vyměňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapôčky. vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritěze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vyluhne alebo pretčie vyluhnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritězu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
 - Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiach.
 - Odstráňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kysky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobre rozmrzačené, tak, že položíte jedlo na suchú a čistú uterku. Vysušte a poklepte po jedle uterkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola roztopená.
 - Uistite sa, že je dostatok priestoru okolo fritězy, keď ju používate.
 - Nechajte fritězu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zraženiu vody. Nechajte fritězu na suchom a bezpečnom mieste.
 - Fritězu nevystavte a chraňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
 - Budte trezlivý a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.